Jagodzianki

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5-7 dag
mleko	100 ml
mąka	1/4 szklanki
cukier	1/4 szklanki
masło	1/2 kostki
cukier	3/4 szklanki
żółta	3 sztuki
mleko	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
skórka z cytryny starta	1 łyżka
mąka	3,5 szklanki
jagody	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozczyn wykonać mieszając ze sobą drożdże, mąkę pszenną(1/4 szklanki) i cukier(1/4 szklanki), wszystko razem należy rozpuścić w lekko ciepłym mleku(100 ml), a następnie wymieszać. Przykryć ściereczką i odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce. W misce ubić masło, następnie dodać do niego stopniowo cukier, a następnie rozczyn, miksować na najwyższych obrotach miksera, zmniejszyć obroty miksera i dodawać po kolei żółtka jaj, letnie mleko, cukier waniliowy, skórkę z cytryny, sól i mąkę pszenną. Z ciasta uformować kulę i pozostawić, żeby wyrosło na około godzinę. Po wyrośnięciu podzielić ciasto na jagodzianki, z każdej z nich zrobić placuszek, po czym wypełnić go jagodami, które wcześniej zostały wymieszane z cukrem, uformować z ciasta bułeczkę, posmarować ją rozmąconym żółtkiem i posypać z wierzchu cukrem. Bułeczki piec w piekarniku nagrzanym do temp. 180 stopni przez około 30- 45 minut lub do czasu zarumienienia.